



ÉCOLE HÔTELIÈRE
PROVINCIALE DE NAMUR
CITADELLE
Révéléateur de Talents !



Section Professionnelle Restaurateur - Restauratrice



Votre profil :

Vous êtes passionné de cuisine ou de service en salle, vous aimez le concret, vous favorisez le travail en équipe, vous êtes dynamique et persévérant, vous recherchez la qualité et le dépassement de soi, alors cette formation est la vôtre !

Conditions d'accès :

En 3^{ème} professionnelle :

- Avoir réussi le premier degré commun et obtenu le CEB

OU

- Avoir obtenu une attestation d'orientation du Conseil de classe du 1^{er} degré
- Possibilité de s'inscrire en 4^{ème} professionnelle.

Titres obtenus :

Au terme de la 6^{ème}, vous obtiendrez dans la filière professionnelle :

- Le Certificat d'Etudes de 6^{ème} année de l'Enseignement Secondaire Professionnel.
- Le Certificat de Qualification « Restaurateur(trice) » de 6^{ème} année,
- Le Diplôme de l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, reconnu des pairs.

Et après ?

- Après avoir obtenu le diplôme de 6^{ème} professionnelle, plusieurs possibilités peuvent être envisagées pour se perfectionner :
- 7^{ème} professionnelle : « Sommelier - Sommelière », « Complément en techniques spécialisées de restauration », ...
 - Compagnonnage : Durant 2 ans, le compagnon découvre les techniques et se perfectionne chez de grands chefs pour présenter en finalité son « chef d'œuvre » !

COURS	3 P	4 L	5 L	6 L
FORMATION COMMUNE	16 heures	16 heures	15 heures	15 heures
Education Economique et sociale	/	/	2h	2h
Education physique	2h	2h	2h	2h
Formation scientifique	2h	2h	2h	2h
Français	3h	3h	3h	3h
Langue moderne	3h	3h	2h	2h
Mathématique	2h	2h	/	/
Religion – Morale – CPC	1h	1h	1h	1h
Cours de philosophie et citoyenneté (CPC)	1h	1h	1h	1h
Géographie	1h	1h	1h	1h
Histoire	1h	1h	1h	1h
Formation au choix				
Option de base groupée : restaurateur	19 heures	19 heures	22 heures	22 heures
Langue moderne	/	/	2h	2h
Technologie Boucherie				
Technologie des matières	1h	/	/	/
Technologie des boissons				
Technologie de l'œnologie	/	/	1h	2h
Technologie du métier : cuisine				
Technologie du métier : salle	1h	1h	1h	1h
Technologie du métier : pâtisserie				
Travaux pratiques : cuisine	7h	7h	7h	7h
Travaux pratiques : salle				
Technologie de l'hygiène professionnelle	/	1h	1h	/
Technologie salle, œnologie, réception				
TOTAL	34 heures	35 heures	37 heures	37 heures

Pour plus d'informations :
Avenue de l'Ermitage, 7 – 5000 NAMUR
081 77 68 34



www.ehpn.be



[@ehpnamur](https://www.facebook.com/ehpnamur)

